

Degustazioni di vini e incontri con le aziende ai tempi del Coronavirus: cosa cambia.

09/04/2020 Nessun commento Scritto da Fabio Giavedoni

In questo periodo dell'anno molte cantine italiane si apprestano ad uscire in commercio con qualche nuovo vino; o quanto meno avevano l'intenzione di farlo.

A dettare questi tempi ci sarebbe stata anche l'annuale ricorrenza del Vinitaly, che avrebbe dovuto tenersi dal 19 al 22 aprile e che ovviamente causa virus per quest'anno è stato cancellato.



(https://z9h6p4c3.stackpathcdn.com/slowine/assets/2020/04/DVRX7JQ53160-7571-kgsH-U11002184383622WvG-1024x576@LaStampa.it-Novara.jpgfdetail_558h720w1280pfhw92bb794.jpeg)

In Fiera a Verona sarebbe stato un susseguirsi di appuntamenti tra i vari stand per assaggiare, in anteprima, le nuove etichette presentate da quasi tutte le aziende presenti. Appuntamenti veloci e assaggi il più delle volte "precarî", ovvero fatti di corsa e in situazioni spesso troppo affollate e caotiche. Comunque si sarebbe fatto così, e l'assaggio sarebbe stato solo una "veloce impressione" perché – lo dico da tempo – i risultati delle degustazioni durante le fiere "trovano sempre il tempo che trovano", ossia vanno rivisti con più calma.

L'altra modalità che le cantine potevano mettere in campo per presentare la propria nuova produzione – oltre, o in alternativa, al Vinitaly – sarebbe stata quella, abbastanza praticata, di invitare in azienda un nugolo di giornalisti, distributori, agenti e addetti al settore per compiere in quella sede gli assaggi.

In questo caso – per me giornalista, e per tutti gli altri miei colleghi – sarebbe successo più o meno questo: sveglia la mattina molto presto per sistemare le incombenze del giorno (qualche mail, qualche commissione); partenza in macchina alla volta della cantina, semmai utilizzando le ore alla guida per alcune lunghe telefonate; arrivo in cantina, visita, successiva degustazione, ecc. ecc., fino all'ora del pranzo, quando si potevano aprire due ipotesi: la prima, la più tremenda, avrebbe previsto lo spostamento in un ristorante della zona, dove era pronto un lungo menù in stile "matrimonio tradizionale"; la seconda, in genere la più apprezzata, un veloce spuntino in cantina con pochi ma buonissimi prodotti o cibi del territorio; al tempo stesso assaggio di altri vini. Si sarebbero così fatte almeno le 15, ma più facilmente le 16, e a quell'ora con grande fatica, palpebre leggermente abbassate e buona dose di alcool in corpo, si sarebbe ripresa la macchina per tornare a casa nel tardo pomeriggio. Verso sera controllo delle mail, disbrigo delle urgenze e poi "svenimento" sul divano per le fatiche della giornata.

In tempi di coronavirus e di obbligato "distanziamento sociale", con reclusione forzata (e sacrosanta) nelle proprie case, qualcuno ha pensato bene di riconsiderare queste dinamiche e proporre comunque una modalità di assaggio delle nuove produzioni.

Un caso, che mi è capitato qualche giorno fa, è stato quello di **Cantina della Volta**, valida azienda che opera nel territorio di Sorbara, in Emilia. Aveva intenzione di presentare 4 nuovi vini, pronti per essere messi in commercio, e ha deciso – con la collaborazione della brillante agenzia di comunicazione Fruitecom – di fare in questo modo: ha spedito i 4 campioni a una dozzina abbondante di giornalisti selezionati, che poi ha coinvolto in una diretta su ZOOM (applicazione in grande auge in questo periodo...) ben organizzata e, con pochi accorgimenti, facilissima nella gestione.



(<https://z9h6p4c3.stackpathcdn.com/slowine/assets/2020/04/volta.jpg>)

Un'ora di assaggi e discussioni, un successivo quarto d'ora di cazzeggio tra i partecipanti (sacrosanto, non si poteva fare a meno...) e poi saluti a tutti giusto prima dell'ora di pranzo.

Bilancio: poco più di un'ora per fare, in un modo addirittura più efficiente e proficuo, quello per cui avresti adoperato il tempo di un'intera giornata; mettiamoci anche nessun pericolo di ritiro della patente (nel viaggio di ritorno) e di inquinamento da gas di scarico.

Un bilancio perfetto direi.



(https://z9h6p4c3.stackpathcdn.com/slowine/assets/2020/04/IMG_5911-scaled.jpg)Qualcuno potrebbe obiettare che per l'azienda è stato un grande "sbattimento", anche oneroso economicamente: a conti fatti non credo. Lasciamo stare i costi di Vinality... pensiamo solo all'ospitalità in cantina: si sarebbero aperte 2-3 bottiglie per vino, così invece ne hanno spedite 12-15; in più vanno calcolati i costi di spedizione, che però a guardarci bene sono stati sicuramente più bassi dell'eventuale (che è il minimo della cortesia) rimborso spese di viaggio per ogni invitato. Infine spese di ristorante o di buffet azzerate. Insomma, questa formula non è costata di più.

Quello che è certo – l'ho constatato di persona – è stata la grande attenzione che gli invitati hanno mostrato davanti allo schermo (con interventi puntuali e dibattito proficuo), sicuramente maggiore a quella che avrebbero dedicato dal vivo.

Anche altre formule più semplici, "inventate" in questi tempi, mi sembrano sicuramente efficaci: mi mandi il vino, lo assaggio con calma, poi passiamo mezz'ora (al massimo) su Skype o Zoom per un confronto diretto. Mancherà l'abbraccio finale con il produttore, ma tutto il resto funziona perfettamente.

Siamo in emergenza e quindi giocoforza dobbiamo fare così, inventandoci nuove forme – mi verrebbe da dire nuovi rituali – di comunicazione; ma l'efficacia e la buona riuscita di queste ci dovrebbe far riflettere sul futuro, su quando torneremo alla normalità, quando – lo intuimo già – nulla sarà più esattamente come prima.



ENTRA CON

O REGISTRATI SU DISQUS 

Commenta per primo.

 Iscriviti  Aggiungi Disqus al tuo sito web  Aggiungi Disqus  Non vendere i miei dati

Tutti gli argomenti

[Amici di Slow Wine \(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/amici-di-slow-wine/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/amici-di-slow-wine/)[Banca del Vino \(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/banca-del-vino/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/banca-del-vino/)[Birre \(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/birre/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/birre/)[Carte dei vini \(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/carte-vini/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/carte-vini/)[CentoCene \(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/centocene/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/centocene/)[Degustazioni Estere \(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/degustazioni-estere/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/degustazioni-estere/)[Degustazioni Italiane \(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/degustazioni-italiane/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/degustazioni-italiane/)[Didattica \(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/didattica/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/didattica/)[Dossier Burocrazia \(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/dossier-burocrazia/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/dossier-burocrazia/)[EnoNotizie \(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/enonotizie/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/enonotizie/)[GLUCK – La bottiglia della sera \(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/bottiglia-della-sera/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/bottiglia-della-sera/)[In Evidenza \(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/in-evidenza/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/in-evidenza/)[Master of Food \(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/master-of-food/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/master-of-food/)[News \(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/news/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/news/)[Olio \(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/olio/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/olio/)[Parliamo di... \(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/parliamo-di/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/parliamo-di/)

Slow Wine (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/slow-wine/>)

Slow Wine Scouting (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/slow-wine-scouting/>)

Slow Wine World Tour (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/usa-tour/>)

Vitigni d'Italia (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/vitigni-ditalia/>)

Tag

Agricoltura

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/agricoltura/>)

Alice Feiring (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/alice-feiring/>) **Alto Adige**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/alto-adige/>) **Antonio Galloni**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/antonio-galloni/>) **Arianna Occhipinti**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/arianna-occhipinti/>) **Barolo**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/barolo/>) **Biodinamica**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/biodinamica/>) **Biologico**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/biologico/>) **Borgogna**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/borgogna/>) **Brunello di Montalcino**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/brunello-di-montalcino/>) **Campi di Fonterenza**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/campi-di-fonterenza/>) **Cascina Tavijn**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/cascina-tavijn/>) **Champagne**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/champagne/>) **Chianti Classico**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/chianti-classico/>) **Cibo**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/cibo/>) **Clos de Tart**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/clos-de-tart/>) **Degustazione**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/degustazione/>) **Degustazioni**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/degustazioni/>) **Dialetto**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/dialetto/>) **Eventi**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/eventi/>) **FIVI**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/fivi/>) **Gastronomia**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/gastronomia/>) **Giampaolo Gravina**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/giampaolo-gravina/>) **Irpinia**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/irpinia/>) **Le Pergole Torte**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/le-pergole-torte/>) **Monfortino**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/monfortino/>) **nebbiolo** (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/nebbiolo/>)

OGM (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/ogm/>) **pinot nero**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/pinot-nero/>) **Ricette**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/ricette/>) **Riesling**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/riesling/>) **Robert Parker** (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/robert-parker/>)

sangiovese (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/sangiovese/>) **Sardegna**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/sardegna/>) **Slow Wine**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/slow-wine/>) **Slow Wine Magazine**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/slow-wine-magazine/>) **Toscana**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/toscana/>) vendemmia verde

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/vendemmia-verde/>) Vernaccia di San Gimignano

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/vernaccia-di-san-gimignano/>) **Vigneti**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/vigneti/>)

Vinality (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/vinality/>) **Vino**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/vino/>)

vino naturale (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/vino-naturale/>)

Vino Quotidiano (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/vino-quotidiano/>)

Viticoltura

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/viticoltura/>)

Curatori: Giancarlo Gariglio, Fabio Giavedoni

Vicecuratore : Fabio Pracchia

Redazione Progetto Vino: Jonathan Gebser, Davide Panzieri, Stella Ricciardelli

Direttore editoriale Slow Food

Editore: Carlo Bogliotti

Email: slowine@slowfood.it (<mailto:slowine@slowfood.it>)

Slowine è un prodotto di Slow Food Editore.

Slow Food – P.IVA 91008360041

© All rights reserved

Powered by Blulab (<http://www.blulab.net>)